

La Manera Apropiada de Almacenar Alimentos en Unidades de Refrigeración

*Para enfriar alimentos, se necesita un cuarto frío aprobado o usar el método de agua con hielo tipo baño maría. Alimentos deben ser enfriados de 135°F a 70°F dentro las primeras 2 horas y de 70°F a 41°F dentro las próximas 4 horas, para un total de 6 horas.



***Mientras se Enfrian Los Alimentos, Deben ser Reducidos a 4 Pulgadas o menos**



Alimentos Cocinados y Fríos Deben Ser Fechados y Tapados.



Frutas y Vegetales Lavados/Limpios



Almacenar Carnes de Puerco, Res, Mariscos, y Blanquillos



Almacenar Carnes Molidas y Huevos Quebrados/Fuera de su Cascaron



Almacenamiento de Pollo y Cualquier Ave



Maricopa County

Environmental Services Department

